

Petits Pains au Chocolat

s IREKS FROST MANT a BACKEXTRAKT



Pšeničná múka	10,000 kg
IREKS FROST MANT	0,300 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Cukor	1,000 kg
Vaječná zmes	0,400 kg
Maslo	0,300 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Droždie pekárske	0,500 kg
Voda pitná, cca.	4,200 l
Hmotnosť spolu	17,100 kg

Doba miesenia: 4 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: 16 – 18 °C

Odležanie: cca. 60 minút v chlade

Navážka: cca. 0,050 kg

Medzikysnutie: žiadne

Postup spracovania: Po odležaní cesto á 0,300 kg preložiť dvomi vrstvami masla/margarínu. Hotové cesto nechať na 15 – 20 minút odpočinúť v chlade a následne vyváľať na hrúbku 3,0 – 3,5 mm. Následne nakrájať na trojuholníky 12 x 8 cm, naplniť čokoládovými tyčinkami a nechať vykysnúť. Po kysnutí tvarovaného cesta potrieť vajčkom a piecť bez pary.

Kysnutie:	60 – 90 minút
Teplota pečenia:	180 °C, bez pary
Doba pečenia:	cca. 15 minút